KÜCHENMASCHINE
KM 2010
BEDIENUNGSANLEITUNG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Aktionszeitraum: 11/2012
Typ: KM 2010
Originalbedienungsanleitung

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Küchenmaschine von Studio entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Vertrieben durch:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 11/2012

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG

A) Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
B) Entriegelungshebel
C) Antriebsarm
D) Mix-Antrieb
E) Abdeckung für Mix-Antrieb
F) Druckknopf zum Öffnen der Abdeckung
G) Abdeckung für Zubehörantrieb
H) Entriegelungsknopf für Zubehörteile (ohne Abb.)
I) Zubehörantrieb (ohne Abb.)
J) Spritzschutzdeckel
K) Antrieb
L) Befestigungsplatte
M) Rührschüssel

Zubehör:
N) Schneebesen
O) Knethaken
P) Rührbesen
Q) Mixbehälter

Hans-Ulrich Determann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

INHALTSANGABE Seite

Einführung **2**
EU-Konformitätserklärung **2**
Produktbestandteile/Lieferumfang **3**
Allgemeines **5**
– Bedienungsanleitung 5
– Symbolerklärung 5
– Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Sicherheit **6–9**
– Allgemeine Sicherheitshinweise 6
– Gerätebezogene Sicherheitshinweise 8
Aufbau und Montage **10**
– Vor dem ersten Gebrauch 10
Bedienung **11–21**
– Rezeptbeispiele 18
– Geschwindigkeitstabelle 20
Störung und Behebung **22**
Wartung, Reinigung und Pflege **23-25**
– Reinigung der Zubehörteile 24
– Zubehör 25
Technische Daten **26**
Entsorgung **26**
Garantie **29–31**
– Garantiebedingungen AT 29
– Garantiekarte AT 31

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ALLGEMEINES

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

SYMBOLERKLÄRUNG

Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zum Mixen im Mixbehälter sowie zum Quirlen, Kneten und Mischen etc. von Zutaten in der Edelstahlschüssel bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr**!

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr**!

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr**!

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr**!

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr**!

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr**!

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr**!

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern – **Erstickungsgefahr**!

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z.B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an die selbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mix-/Rührvorgangs nicht in den Mixbehälter/ die Rührschüssel gelangen.

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.

Nehmen Sie den Deckel des Mixbehälters erst ab, wenn Sie das Gerät ausgeschaltet und von der Schutzkontakt-Steckdose getrennt haben.

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Bei Verwendung von nicht Original Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original Zubehör entfällt jede Haftung.

Benutzen Sie den Mixbehälter ausschließlich zur Zerkleinerung von Obst, Gemüse, Kräutern etc. sowie für die Zubereitung von Dressings oder Mixgetränken. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Stücke hinein.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.

Die Klingen des Mixbehälters sind aus Metall und dürfen keinesfalls in die Mikrowelle gegeben werden.

Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

Der Gebrauch von Fremdzubehör kann das Gerät beschädigen und Verletzungen zur Folge haben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Füllen Sie den Mixbehälter bzw. die Rührschüssel nicht über die „Max“- Markierung.

Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.

Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele, vor dem Mixen, aus dem Mixgut.

Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Rühr- bzw. Mixgut, der Motor könnte überhitzen. Das Gerät höchstens 10 Minuten (mit Mixbehälter höchstens 3 Minuten) am Stück betreiben, danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Geben Sie keine gefrorenen Früchte etc. in den Mixbehälter.

Vorsicht: Wird das Gerät in eingeschaltetem Zustand vom Netz getrennt und danach wieder mit einer Schutzkontaktsteckdose verbunden, beginnt es sofort mit dem Mix- bzw. Rührvorgang.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Bei einer evtl. Überhitzung des Motors wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz abgeschaltet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät ab, ziehen den Netzstecker und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BEDIENUNG

Betreiben Sie das Gerät keinesfalls länger als 10 Minuten (mit Mixbehälter 3 Minuten) am Stück und lassen Sie es danach auf Raumtemperatur abkühlen.

Achten Sie stets darauf, dass die Schüssel bzw. der Mixbehälter nicht über die „Max“ – Markierung befüllt sind.

Schalten Sie das Gerät nach jedem Vorgang am Geschwindigkeitsregler (auf Position „0“) ab und trennen es danach vom Netz. Wenn das Gerät ohne vorheriges Ausschalten vom Netz getrennt wird, beginnt es beim erneuten Anschluss an eine Schutzkontakt – Steckdose sofort mit dem Rühr-/Mixvorgang.

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Position „0“ steht, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Mixbehälter. Geben sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in kleine Stücke, so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.

Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung der Küchenmaschine.

Nehmen Sie den jeweiligen Deckel bzw. den jeweiligen Aufsatz erst ab, wenn das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und alle Teile vollständig still stehen.

Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Schutzkontakt-Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht und die Abdeckungen von nicht verwendeten Antrieben verschlossen sind. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls, wenn die Abdeckung für den Zubehörantrieb geöffnet ist, dieser aber nicht verwendet wird. Dieser Antrieb sowie der Mix-Antrieb dreht sich immer mit, wenn Sie das Gerät betreiben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Der Geschwindigkeitsregler kann auch für die so genannte „Impulsfunktion“ genutzt werden, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Drehen Sie hierfür den Geschwindigkeitsregler kurzeitig, gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“, so dass das Gerät nach dem Loslassen des Geschwindigkeitsreglers wieder ausgeschaltet ist. Verwenden Sie diese Funktion wenn Sie z.B. Flüssigkeiten nur kurz aufschäumen möchten oder etwas nur kurz mixen möchten. **Die Impulsfunktion ist nur bei der Verwendung des Mixbehälters anzuwenden.**

Gefahr

Vor dem Anbringen oder Abnehmen bzw. Auswechseln von Zubehörteilen sowie vor dem Aufklappen oder Absenken muss das Gerät am Geschwindigkeitsregler ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

Antriebsarm (C) aufklappen oder absenken:

Zum Aufklappen des Antriebsarmes (C), drehen Sie den Entriegelungshebel (B) kurz, gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „geöffnetes Schloss“ . Der Antriebsarm (C) ist entriegelt und schwenkt nach oben. Falls der Antriebsarm (C) nicht von selbst in der oberen Position einrastet, ziehen Sie diesen etwas nach oben, bis der Entriegelungshebel (B) hörbar in der Position „geschlossenes Schloss“ einrastet und somit der Antriebsarm (C) in der oberen Stellung fixiert ist.

Um den Antriebsarm (C) wieder abzusenken, drehen Sie den Entriegelungshebel (B) kurz, gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „geöffnetes Schloss“. Drücken Sie nun den Antriebsarm (C) nach unten, bis der Entriegelungshebel (B) hörbar in der Position „geschlossenes Schloss“ einrastet und somit der Antriebsarm (C) in der unteren Stellung fixiert ist.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Anbringen des Spritzschutzdeckels (J):

Der Spritzschutzdeckel (J) muss am unteren Antrieb (K) des Antriebsarmes (C) angebracht werden, nicht auf der Rührschüssel (M) selbst.

Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (J) wie folgt auf:

Klappen Sie den Antriebsarm (C) wie zuvor beschrieben nach oben.

An der Unterseite des Antriebsarmes befindet sich eine halbkreisförmige „Nase“, die beim Anbringen des Spritzschutzdeckels in dessen, dafür vorgesehene, halbkreisförmige Aussparung eingeführt werden muss.

Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel (J), mit dessen Erhebungen nach oben, zur Hand und setzen ihn von unten auf den Antrieb (K) so, dass die „Nase“ am Antriebsarm (C) in die dafür vorgesehene Aussparung des Spritzschutzdeckels (J) eingeführt wird.
Drücken Sie den Spritzschutzdeckel (J) nach oben in Richtung des Antriebsarmes (C) bis er hör- und spürbar einrastet.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Am Spritzschutzdeckel befindet eine Einfüllöffnung, durch die Sie auch während des Betriebs Zutaten hinzugeben können ohne erst den Spritzschutzdeckel abnehmen zu müssen. Im Lieferumfang ist auch eine Abdeckung für diese Einfüllöffnung vorhanden. Setzen Sie während des Rührvorganges immer die Abdeckung auf die Einfüllöffnung. Falls Sie während des Rührvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzugeben, setzen Sie nach der Zugabe bitte umgehend wieder die Abdeckung auf.

Zum Abnehmen des Spritzschutzdeckels (J) drücken Sie diesen zuerst an der von der Einfüllöffnung abgewandten Seite leicht nach unten.

Anbringen der Rührschüssel (M):
Klappen Sie den Antriebsarm (C) wie zuvor beschrieben nach oben.

Stellen Sie nun die Rührschüssel (M) auf die Befestigungsplatte (L). Am unteren Umfang der Rührschüssel (M) befinden sich vier „Nasen“ die durch eine Drehung der Rührschüssel (M) im Uhrzeigersinn in die vier, dafür vorgesehenen, Halterungen an der Befestigungsplatte (L) eingeführt werden müssen. Drehen Sie die Rührschüssel (M) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und überprüfen Sie den festen Sitz der Rührschüssel (M).

Abnehmen der Rührschüssel (M):
Klappen Sie den Antriebsarm (C) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drehen Sie die Rührschüssel (M) ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie diese nach oben abnehmen können.

Anbringen der Aufsätze (Schneebesen (N), Knethaken (O), Rührbesen (P):
Klappen Sie den Antriebsarm (C) wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den gewünschten Aufsatz (N, O, P) zur Hand und stecken ihn mit der schmalen Seite, von unten, in den Antrieb (K) des Antriebsarmes (C). Beachten Sie dabei, dass der Führungsstift im jeweiligen Aufsatz (N, O, P) in die dafür vorgesehenen Aussparungen des Antriebs (K) eingeführt wird.

Drücken Sie den Aufsatz (N, O, P) leicht nach oben und drehen ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Nach dem Loslassen ist der Aufsatz (N, O, P) fixiert (überprüfen Sie den festen Sitz).

Zur Verwendung der Aufsätze senken Sie den Antriebsarm (C) wie oben beschrieben ab.

Der Schneebesen ist justierbar. Setzen Sie sich hierfür mit unserem Kundendienst in Verbindung, dort erhalten Sie eine Erklärung über die Vorgehensweise. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Abnehmen der Aufsätze (Schneebesen (N), Knethaken (O), Rührbesen (P):
Klappen Sie den Antriebsarm (C) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz (N,O ,P) nach oben und drehen Sie diesen entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach unten vom Gerät abnehmen können.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Bedienung des Geschwindigkeitsreglers (A):

Gefahr

Stellen sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler immer auf Position „0“ (AUS) befindet und die Abdeckungen der Antriebsachsen, die Sie nicht verwenden wollen, korrekt verschlossen sind, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm in der unteren Position fixiert ist und die Abdeckung für den Mix-Antrieb verschlossen ist oder dort der Mixbehälter korrekt angebracht ist.

Nach dem korrekten Anbringen des Zubehörs und nach dem Absenken (und Fixieren) des Antriebsarmes (C) können Sie das Gerät einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.

Wollen Sie die Impulsfunktion nutzen (bitte nur bei Verwendung des Mixbehälters), drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A), wie oben beschrieben, gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“.

Um das Gerät auszuschalten, den Geschwindigkeitsregler (A) auf die Position „0“ stellen, danach das Gerät vom Netz trennen.

Verwendung der Rührschüssel (M):

Befestigen Sie die Rührschüssel (M), den Spritzschutzdeckel (J) und den gewünschten Aufsatz (N, O, P) wie oben beschrieben. Wir empfehlen Ihnen, das Rühren immer zuerst auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und die Geschwindigkeit bei Bedarf zu erhöhen, in dem Sie den Geschwindigkeitsregler (A) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe drehen. Passen Sie die Geschwindigkeit stets an die verwendeten Zutaten an. Beachten Sie bitte die Geschwindigkeitstabelle.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Verwendung des Mixbehälters (Q):

Das Gerät funktioniert aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Mixbehälter korrekt auf dem Mix-Antrieb angebracht ist. Am Umfang des unteren Kunststoffteils des Mixbehälters befindet sich eine „Nase“, diese muss beim Anbringen des Mixbehälters in die dafür vorgesehene Aussparung eingeführt werden, um den dort befindlichen Sicherheitsschalter zu betätigen.

Der Mixbecher eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Mixgetränken, Suppen, Saucen, Milchshakes etc.

Gefahr

Füllen Sie keine kochenden oder zu heißen Zutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie bitte auch bei der Verwendung des Mixbehälters, dass die Füllmenge und die Geschwindigkeit stark von der Konsistenz der Zutaten abhängt.

Vorsicht

Betreiben Sie das Gerät mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten am Stück und lassen Sie es danach auf Raumtemperatur abkühlen.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich der Geschwindigkeitsregler (A) direkt vor Ihnen befindet.
- Öffnen Sie die Abdeckung (E) für den Mix-Antrieb (D), indem Sie den Druckknopf (F) betätigen.
- Nehmen Sie den Mixbehälter (Q) zur Hand und setzen ihn so auf, dass der Mix-Antrieb (D) des Gerätes mit dem des Mixbehälters (Q) übereinander gebracht wird.
  Beachten Sie hierbei, dass das am unteren Ende des Mixbehälters (Q) angebrachte Dreieck und das Symbol „geöffnetes Schloss“ (auf dem Gerät) fluchten.
  Verriegeln Sie dann den Mixbehälter (Q) durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Dreieck am Mixbehälter (Q) muss nun auf das Symbol „geschlossenes Schloss“ zeigen.

- Ziehen sie nun den Deckel vom Mixbehälter (Q) ab und geben ihre Zutaten hinein. Wir empfehlen eher geringe Mengen an Zutaten auf einmal zu verarbeiten.

Hans-Ulrich Petermann, Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Mixbehälter (Q), Sie erkennen an der Form des Deckels, wie dieser auf den Mixbehälter (Q) platziert werden muss.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontaktsteckdose an.
- Drehen Sie nun den Geschwindigkeitsregler (A) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe zum Starten des Mixvorganges.
- Alternativ können Sie auch, wie auf Seite 15 beschrieben, die Impulsfunktion des Gerätes nutzen.

Wenn der Vorgang beendet ist, also der gewünschte Zustand des Mixgutes erreicht ist, schalten Sie das Gerät am Geschwindigkeitsregler (A) ab und trennen es vom Netz.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

REZEPTBEISPIELE

Teig für Spritzgebäck:

Zutaten:
150g Butter
100g Feinster Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
1 Eiweiß
200g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz

Zubereitung:
- Bei kontinuierlichem Laufenlassen des Rührwerks mit dem Schneebesen (N) auf Stufe MAX die Butter schaumig rühren.
- Zucker, Salz, Vanillezucker und das Eiweiß beifügen und ca. 6 Minuten rühren lassen.
- Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen und Schneebesen (N) durch Rührbesen (P) ersetzen.
- Netzstecker einstecken, Küchenmaschine auf Stufe 2 bis 3 stellen. Gegebenfalls die Küchenmaschine stoppen, vom Netz trennen und den Teig vom Schüsselrand abstreichen.
- Das Mehl beimengen und die Geschwindigkeitsstufe langsam erhöhen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise:

Zum Gelingen der Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben und Öl, Zitrone und Salz nach und nach in kleinen Portionen zugegeben werden. Das Ergebnis ist eine gleichmäßig emulgierte Mayonnaise von hervorragender Konsistenz. Der Vorteil der Küchenmaschine bei der Herstellung von Mayonnaise liegt darin, dass man die Zutaten kontinuierlich, durch die Öffnung im Spritzschutzdeckel (J), zugeben kann, ohne das Gerät ausschalten zu müssen.

Zutaten:
3 Eigelb,
170 Milliliter Öl,
1 Esslöffel Salz,
2 Esslöffel Saft einer Zitrone

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

REZEPTBEISPIELE ZUM ERSTELLEN VON MIX-GETRÄNKEN

Erdbeershake (für ca. 4 Gläser)

250 g Erdbeeren
1/4 Liter Joghurt
1/4 Liter Buttermilch
4 gestrichene Esslöffel Traubenzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

- Bei kontinuierlichem Laufenlassen des Rührwerks (auf Stufe 1 bis 2) gewaschene Erdbeeren pürieren.
- Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander im Mixbecher verquirlen.
- In Gläser geben, Crushed-Ice, dass Sie käuflich erwerben können, hinzugeben und Drink servieren.

Bananenshake (für ca. 4 Gläser)

3 Bananen
1/4 Liter Joghurt
1/4 Liter Buttermilch
4 gestrichene Esslöffel Traubenzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

- Bei kontinuierlichem Laufenlassen des Rührwerks (auf Stufe 1 bis 2) geschälte, geviertelte Bananen pürieren.
- Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander im Mixbecher verquirlen.
- In Gläser geben, Crushed-Ice, dass Sie käuflich erwerben können, hinzugeben und Drink servieren.

Weitere Rezeptbeispiele finden Sie im Internet oder in einschlägiger Literatur.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GESCHWINDIGKEITSTABELLE

Geschwindigkeitsstufe	Tätigkeit	Beschreibung
Min - 1	Rühren	Langsames Rühren, Mischen, Pürieren und als Startstellung bei allen Mixvorgängen. Bei der Zugabe von Zutaten und beim Mischen/Mixen dicker oder festerer Zutaten.
1 - 2	langsames Quirlen	Langsames Quirlen, schnelleres Rühren. Beim Quirlen von dickerem Rührteig, als Anfangsgeschwindigkeit beim Pürieren von gekochten Kartoffeln oder Gemüse. Für das Mischen von Butter und Mehl, das Quirlen von dünnem Teig und das Mischen und Kneten von Hefeteig.
3 - 4	Mischen/Quirlen	Zum Mischen von z. B. Plätzchenteig. Zum sahnig Rühren von Butter und Zucker. Für Kuchenteig etc.
5 - 6	Schnelles Quirlen	Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
6 - MAX	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter
P = Impulse (Momentbetrieb)	Mixen	Die Pulsfunktion dient zum Mixen/Zerkleinern von Flüssigkeiten oder Zutaten im Mixbecher.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Selbstverständlich können Sie die Geschwindigkeit auch zwischen den oben genannten Einstellungen feiner justieren, wenn dieses notwendig ist.

Nach Gebrauch stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) stets auf die Stellung „0” (AUS) und ziehen den Netzstecker.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	**Ursache:**	**Behebung:**
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Die Küchenmaschine macht ein schlagendes Geräusch.	Der Mixbehälter/-becher ist nicht richtig auf den Mixantrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Mixbehälter/-becher korrekt, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, auf den Mix-Antrieb.
Das Schneidmesser dreht sich nicht.	Die Rührschüssel ist nicht richtig eingesetzt. Der verwendete Aufsatz ist nicht richtig befestigt. Ein nicht dafür geeignetes Lebensmittel ist im Mixbehälter	Setzen Sie die Rührschüssel korrekt in die Befestigungsplatte. Befestigen Sie die Aufsätze wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Schalten Sie das Gerät ab und trennen es vom Netz. Entleeren Sie den Behälter.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Telefonnummer finden Sie in unseren Garantiebedingungen oder auf der Garantiekarte.
Unter der Internetadresse www.parhammer-electronic.at finden Sie weitere interessante und nützliche Hinweise zu diesem Gerät. Auch bei einem eventuellen Verlust der Bedienungsanleitung kann diese dort eingesehen bzw. heruntergeladen werden.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder -scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Gerätes benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Mixbehälters (Q)

Die Messer sind sehr scharf. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen. Verletzungsgefahr!

- Setzen Sie den Mixbehälter (Q) auf den Mix-Antrieb (D) und gießen etwas lauwarmes, spülmittelhaltiges Wasser hinein.
- Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Mixbehälter (Q).
- Schließen Sie nun den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Drehen Sie nun mehrmals kurzzeitig den Geschwindigkeitsregler (A) auf die Position „P“ und nutzen die Impulsfunktion.
- Nehmen Sie nun den Mixbehälter (Q) vom Gerät ab und spülen Sie ihn unter klarem Wasser aus.

Hinweis: Der Dichtungsring des Deckels für den Mixbehälter ist für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie den Dichtungsring vom Deckel ab und reinigen Sie ihn in warmen, spülmittelhaltigem Wasser und spülen ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Dichtungsringes auf den Deckel unbedingt auf den korrekten Sitz.

Lassen Sie alle Teile nach dem Reinigen vollständig trocknen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Reinigung der Zubehörteile:

Die verschiedenen Aufsätze (N,O ,P), den Spritzschutzdeckel (J) und die Rührschüssel (M) können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gut trocken reiben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ZUBEHÖR

Weiteres praktisches Zubehör für Ihre Küchenmaschine:
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Fleischwolf – Vorsatz
Der Fleischwolf – Vorsatz ist zum feinen Zerkleinern bzw. Mahlen und Vermengen von Fleisch geeignet. Außerdem können Sie diesen Vorsatz auch als Gebäckpresse verwenden.

Gemüseraffel – Vorsatz
Den praktischen Gemüseraffel – Vorsatz können Sie zum Raffeln und Reiben von Gemüse verwenden.

Nudelmaschinen – Vorsätze
Mit den Nudelmaschinen – Vorsätzen können Nudelliebhaber ihre Pasta selbst herstellen.
(Sie können zwischen 3 verschiedenen Nudelmaschinen - Vorsätzen wählen)

Nähere Informationen wie beispielsweise Preis und Liefertermin erfragen Sie bitte bei unserem Kundendienst.
Parhammer electronic Service GmbH,
Salzweg 2 - Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee,
Tel: +43 (0) 6213-69941

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220 - 240 V~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Leistung nominal:	1200 W
Schutzklasse:	I
KB - Zeit Küchenmaschine:	10 Minuten
KB - Zeit Mixbehälter:	3 Minuten

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANTIEKARTE (AT)

Serviceadresse(n):

Parhammer Electronic Service GmbH

Salzweg 2, Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee

www.parhammer-electronic.at

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

Küchenmaschine

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

KM 2010

Artikelnummer:

90023/90024

Aktionszeitraum:

11/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG